

## **Toffee-Cheesecake Eis**



## **Cremiger Toffee-Cheesecake Eis**

Ich war mal wieder in Experimentierlaune und dabei herausgekommen ist ein wunderbar cremiges Toffee-Cheesecake Eis. Ich mag Frischkäse im Eis sehr gerne. Frischkäse lässt sich wunderbar mit süßen Leckereien kombinieren. So passt er auch super zusammen mit unserem Toffee-Variegato zu diesem Eis. Ich finde, es ist eine sehr gelungene Kombination und ergänzt wunderbar unsere Eis-Rezepte Sammlung von Cheesecake Eis Rezepten wie dem Strawberry Cheesecake Eis und Co. Dank unseres Eispulver Perfecto ist es wieder ein traumhaft cremiges Eis. Den Toffee Geschmack habe ich mit unserem Toffee Karamell-Variegato ins Eis gezaubert. Das Toffee Karamell-Variegato findet Ihr in unserem Movito-Shop unter den Eiszutaten.

## **Mit leckerem Ferrero Küsschen Variegato**

Damit das Toffee-Cheesecake Eis noch eine zusätzliche Geschmacksnote bekommt, habe ich es mit dem Ferrero Küsschen Variegato verfeinert. Das Nuss-Nougat mäßige Variegato ergänzt das Toffee-Cheesecake Eis wunderbar. Das Variegato ist für das Eis aber kein unbedingtes Muss. Es schmeckt auch ohne super lecker. Ich hoffe, euch gefällt mein Eis-Rezept und ich wünsche euch viel Freude beim nach eiseln.

### **Zutaten für 1000 g:**

70 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 35 g Zucker 1 g Zitronensäure (alternativ 10 g Zitronensaft) 440g Milch 3,5% 280 g Frischkäse 16% - 26% Fett funktionieren 155 g Toffee Karamell-Variegato 5 g Vanillepaste Prise Salz Optional 5g Perfecto-Cremosa #Variante ohne Zucker# 50 g Perfecto-X 15 g X-

Bindemittel-Perfecto 55 g Xylit 1 g Zitronensäure (alternativ 10 g Zitronensaft)  
440g Milch 3,5% 280 g Frischkäse 16% - 26% Fett funktionieren 155 g Toffee  
Karamell-Variegato 5 g Vanillepaste Prise Salz Optional 5g Perfecto-Cremosa  
#Zutaten die später ins Eis kommen# 100-150 g Ferrero-Küsschen Variegato

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Frischkäse, Toffe Karamell-Variegato und die trockenen Zutaten  
zusammen bei höchster Stufe 2 --

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede  
Schicht das Variegato verteilen